



BODAS 2025

BALNEARIO EL RAPOSO

www.balneario.net

924 57 04 10

balneario@balneario.net





BODAS

2025

Estimados Clientes,

En Hotel Balneario El Raposo contamos con unas instalaciones ideales para la realización de cualquier evento y celebración, tanto familiar como empresarial, en cualquier época del año. Aquellos que decidáis celebrar vuestro evento con nosotros, habréis elegido un lugar diferente y exclusivo. Solo celebramos una boda al día. Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos, etc.



Prueba de menú. Todas nuestras parejas disfrutarán de una prueba de menú para 6 comensales para bodas superiores a 100 invitados. En caso de que el número fuera menor al indicado, la prueba de menú sólo se realizaría para los novios (2 personas).

Se seleccionarán entre los platos y canapés detallados en este dossier, 6 aperitivos, 2 primeros platos, 2 sorbetes, 2 segundos platos y 2 postres. El día de la prueba se les explicará la carta de vinos tintos, vinos blancos y cavas incluidos en los menús. Dado el carácter gratuito de la prueba, los días para realizarla, será de lunes a viernes (excepto días festivos) en los meses de febrero, marzo y abril.

Una vez realizada la prueba de menú, los novios, junto con la jefe de restauración, elegirán el menú del evento, así como todos los componentes: mantelería, vajillas, cubertería, etc.



Una vez finalizada la prueba de menú, se comunicará la elección de carne o pescado, o si se prefiere algunas de las sugerencias del chef. Además, se enviará por e-mail el menú elegido valorado económicamente para su aceptación en un plazo no superior a 7 días.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

DEPÓSITO. Para la formalización de la reserva de la fecha de boda se realizará un anticipo de 1000€. En caso de anulación posterior a la reserva y NO realización del evento, el depósito quedará en poder del Hotel-Balneario El Raposo en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

CEREMONIA CIVIL. Nuestros jardines exteriores son el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil en un entorno de naturaleza en compañía de la familia y los seres queridos.

El alquiler de los espacios es a partir de 250€ (hasta 200 invitados) e incluye:

- 50/60 sillas vestidas con funda blanca o beige
- Mesa de ceremonia
- Equipo de sonido con microfonía
- Técnico de sonido

En función del número de invitados se actualizará el presupuesto.

Cualquier otra **decoración** o necesidad personalizada (flores, alfombras, carpas, etc.) contamos con profesionales que os podrán asesorar y presentar opciones bajo presupuesto.

En el caso de que los novios aporten material decorativo será colocado por las personas que ellos designen.

Además ponemos a su disposición **mesa de aguas** (de frutas y mineral) para sus invitados cuyo coste es a partir de 150 €, según el número de invitados.

Disponemos de varios **espacios** en exteriores y jardines para realizar el cóctel. En función del menú elegido, su duración es de 60 min ó 90 min. Las mesas incluyen decoración floral según los estándares y preferencias del Hotel Balneario, así como la minuta (menú elegido) y el protocolo de mesas impresos (seating plan).

El número de invitados definitivo se confirmará por parte de los novios, junto con la distribución de las mesas, 15 días antes de la celebración del evento.

El pago del evento se realizará en un plazo no superior a 24 horas posteriores a la celebración del mismo.





BODAS 2025

APERITIVOS FRÍOS

1. Jamón Ibérico de Bellota
2. Tabla de ibéricos (lomo, morcón y salchichón)
3. Tablas de quesos nacionales (oveja curado, rulo de cabra, cabra curado, cabra pimentón, oveja reserva)
4. Tablas de quesos Gourmet internacionales (cheddar, oveja y arándanos, trufado de pesto, trufado de verduras, brie)
5. Baba ganoush con chips de verduras
6. Cherry relleno de mozzarella y sal de aceituna morisca
7. Miniblinis de wagyu, gominola de cereza de Jerte y coco al wasabi
8. Drink Martini de ajo blanco con gin melón
9. Mousse de ventresca de atún y pimientos asados
10. Tartar de aguacate, anchoas, burrata y huevas de arenque ahumado
11. Carpaccio de presa ibérica escabechada
12. Chato de cachelos al pimentón con pulpo a feira
13. Cubilete de salmorejo con huevo de codorniz
14. Lollipops de foie y chocolate negro
15. Atún marinado con pipeta de cítricos
16. Copa cóctel de ensalada de perdiz escabechada
17. Ensaladilla de remolacha bañada en miel y alga wakame
18. Binomio de macarons de foie e Idiazábal
19. Tartar vegetal de remolacha y alcaparras
20. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama



BODAS

2025

APERITIVOS CALIENTES

1. Mini quiches de gambas y queso cremoso
2. Risotto de arroz arborio con calabaza y té matcha
3. Piruleta de langostino crujiente
4. Conos de rabas de calamar con alioli de piquillos
5. Brocheta de pollo asado en salsa teriyaki
6. Mini hosomaki de ibérico asado a baja temperatura con pipeta teriyaki
7. Palitos de verduras con salsa romescu
8. Lingote de pasta brick de cochinillo confitado y manzana asada.
9. Vol a vant de bacalao y holandesa gratinada
10. Burguer ibéricas y queso curado con mostaza y pepinillo
11. Gyozas de verduras y leche de tigre en salsa japonesa
12. Bocadito de pulara con mostaza y miel
13. Focaccia de cebolla caramelizada, rulo de cabra y mermelada de tomate
14. Croquetas de rulo de cabra y cebolla caramelizada
15. Pulpo salteado a La Vera con patatas especiadas
16. Bombitas de morcilla y piñones
17. Mini hamburguesa de langostinos, alga wakame y salsa tártara
18. Delicia de puerro, zanahoria y dátiles
19. Fajitas tex mex de pollo y guacamole
20. Gambón austral con alioli de ajo negro

BODAS

2025

MENÚ 01

Doce opciones de cóctel a elegir - Duración 60 minutos

Gambas y langostinos de la costa

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Carrilleras ibéricas de la dehesa de Extremadura estofadas con ajonjolí y patatas especiadas

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 78,00 €

MENÚ 02

Catorce opciones de cóctel a elegir - Duración 60 minutos

Al centro para compartir

Mariscada especial

(gambas, langostinos, buey de mar relleno, patas de cangrejo, mejillones al vapor y camarones)

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Milhojas de ibérico con foie en salsa de boletus

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

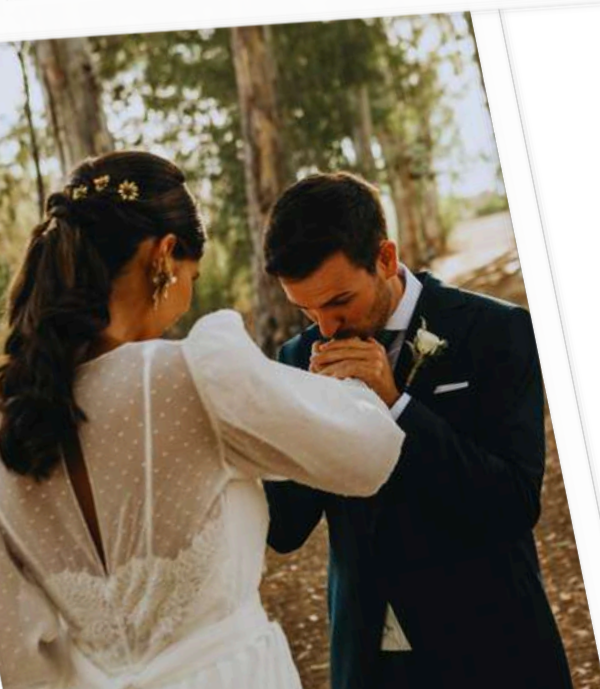
Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 84,00 €





BODAS

2025

MENÚ 03

Dieciséis opciones de cóctel a elegir - Duración 90 minutos

Copa Martini con ensalada fresca de marisco y helado artesano
(se puede sustituir por perdiz escabechada)

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Presa ibérica macerada y asada a baja temperatura, atadillo de verduras y parmentier de patatas especiadas

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana
Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 88,00 €

MENÚ 04

Dieciocho opciones de cóctel a elegir - Duración 90 minutos

Ceviche de aguacate y changurro con pipeta de salmorejo

Bombillas heladas de nuestra carta a elegir

Cordero lechal a baja temperatura con tabulé de lima y cilantro

Postres de nuestro obrador a elegir

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana
Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 97,00 €





BODAS

2025

MENÚ "TIPO CÓCTEL"

Veinte opciones de cóctel a elegir - Duración 120 minutos

Además, incluye:

Carro de quesos nacionales e internacionales*

Rincón de bebidas: mojito, caipiriña, sangría y rebujito amenizado con snack salados*

Postre: surtido de bocaditos dulces

*La cantidad de carros y/o estaciones se estimarán en función del nº de invitados.



Bodega

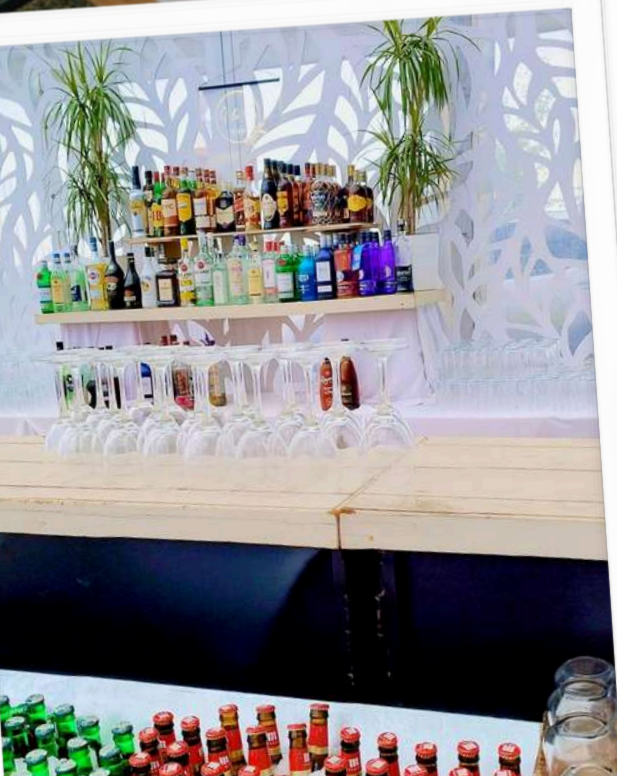
Agua mineral, refrescos, cervezas

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana

Cava

Precio adulto IVA 10% no incluido 90,00 €



MENÚS VEGANOS

Vegano 01

1º Tartar de aguacate y quinoa real macerado con vinagreta de lima y cilantro

2º Arroz meloso de boletus y calabaza

Vegano 02

1º Milhojas de verduras a la parrilla con salsa romescu

2º Ñoquis salteados con boloñesa vegana a las finas hierbas

Postre

Bizcocho de zanahoria con helado de avena

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Opción 1: pechuga pollo plancha o empanada, croquetas, mini pizzas y patatas fritas.

Opción 2: lomo de cerdo a la plancha o empanado, croquetas, mini pizzas y patatas fritas.

Opción 3: palitos de merluza, mini pizza, croquetas y patatas fritas.

Opción 4: Nuggets de pollo, mini hamburguesa, croquetas y patatas fritas.

Postre

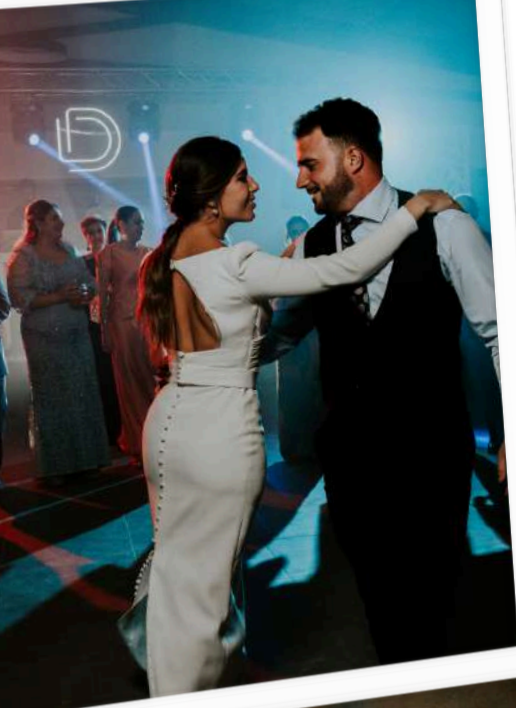
Todos los menús infantiles incluyen helado y bebidas.

**Precio por persona 24 € IVA incluido
(Hasta 14 años)**

A partir de los 14 años, el precio del **menú adolescente** será de 45 € (cóctel y menú infantil).

MENÚ PROFESIONAL

Para fotógrafos, wedding planner u otros profesionales contratados por los novios, ponemos a disposición un menú profesional por 38 €. Consistirá en un entrante a compartir, plato principal y postre.



BODAS

2025

SUGERENCIAS DEL CHEF

Alternativa, opción pescado en lugar de carne

(Se podrá sustituir la opción de carne de cualquier menú por cualquiera de estos pescados sin variar el precio).

En el caso de que se desee pescado como primera opción, solicitar presupuesto en función del menú elegido.

- Lomo de lubina con pisto extremeño al hinojo
- Bombón de rape con leche de coco y arroz asiático
- Tronco de bacalao confitado en ajo negro, ajetes y boletus
- Lomo de merluza con velouté de gambas y crema verde



Carnes Gourmet

Solicitar cotización si se prefiere elegir algunas de estas opciones de carne en función del menú elegido.

- Albardado de solomillo ibérico con demi glace y gratín de brócoli
- Medallón de ternera en café de parís y sal de azafrán
- Lingote de cochinillo confitado a baja temperatura con pastel de patatas

BOMBILLAS NEVADAS

Composiciones frías y dulces aromatizadas con frutas y/o licores:

- Piña colada
- Limón al cava
- Mandarina
- Mandarina y Cointreau
- Cerezas
- Mojito
- Caipiriña
- Manzana verde



BODAS

2025

NUESTRO OBRADOR

- Torrija de pan brioche caramelizada con helado de plátano y crocanti de chocolate
- Tarta helada de whisky y crocanti de almendra
- Saquito de chocolate blanco y frutos rojos con espuma de algodón
- Cáliz velvet de queso crema aromatizado con cerezas
- Copa mascarpone y oreo con Lollipops líquido de café

*Sugerencias de temporada

BODEGA INCLUIDA

Las bebidas incluidas durante el cóctel y el evento serán todas de primeras marcas.

- Agua Mineral
- Cervezas (a consultar precios de cervezas especiales)
- Refrescos
- Vinos Blancos y Tintos (D.O Ribera del Guadiana)
- Cava (Se puede cotizar estación de cavas o champagnes para el cóctel)
- Estación de café e infusiones en la barra libre.

Si desean otras preferencias en vinos de otras D.O. no duden en consultar para su cotización.

EXTRAS Y SUPLEMENTOS

Cortador de jamón a la vista, suplemento de 180€ por cortador.

Mesas de queso Gourmet:

Opción 1: variedad de quesos nacionales, 280 €/unidad.

Opción 2: variedad de quesos nacionales e internacionales, 380€/unidad.

Carros ibéricos extremeños:

Composición ibérica de morcón, salchichón, morcilla patatera, lomo curado, cachuela ibérica, medias lunas de lomo en orza, pan preñado y variedad de panes y crackers, 350€/unidad.

La estimación recomendable es 1 mesa para bodas hasta 150 comensales, 2 mesas de 160 a 250 comensales. Resto consultar.

Rincón de bebidas:

Complemento ideal para refrescar tu día especial: mojito, caipiriña, sangría y rebujito amenizado con snack salados, 300€/unidad.

Estaciones en vivo:

- Estación de arroces y Risottos (arroz negro, arroz de marisco, arroz campestre y alcachofas), 350€/unidad.
- Estación de sushi (maki, niguri, futomaki, gukan, uramaki), 500€/unidad.
- Barca de mariscos variados: langostinos, gambas, cañaíllas, mejillones, camarones), 750€/unidad hasta 150 comensales, para más comensales consultar.
- Suplemento, ostras, cigalas, zamburiñas*, en función de unidades.

Estación nevada de esferificaciones variadas: ron añejo/mango, ron/coco, vodka/hibisco, vermut Golden, gin/tonic, gin/melón (2 opciones sin alcohol: piña colada y mojito), 300€/unidad.



BARRA LIBRE

Se realiza con primeras marcas (J&B, Ballantines, Beefeater, Barceló, Brugal, etc.)

El tiempo mínimo contratado es de 3 horas y el máximo es hasta las 7 de la mañana.

En bodas de más de 120 comensales está incluido el Dj durante 4 horas (suplemento de DJ por hora adicional: 100 €/hora).

En caso de que el número de invitados sea menor a 120 personas el coste del DJ será por cuenta de los novios.

- 2 horas 12.00€/persona adulta por el total de asistentes al evento.
- Suplemento hora adicional 8.00€/persona adulta recuento por hora.
- Mínimo a facturar por hora de barra libre 500€.

A continuación, se detallan algunas opciones de recena o tentempié y sus precios, pudiendo consultar otras opciones y variedades:

Pulguitas de jamón ibérico / montado de lomo en salsa	2,90 €
Canapés de Hojaldre salados, 50 uds.....	30,00 €
Medias noches rellenas, bandeja de 30 uds.....	30,00 €
(cangrejo/ensaladilla rusa/roquefort/paté)	
Tortillas de patatas	10,00 €
Empanadas grandes (varios sabores)	40,00 €
Pizzas (vativos sabores)	10,00 €
Vasitos de migas extremeñas.....	2,50 €



NOCHE DE BODAS Y OTROS DETALLES

Para los recién casados, en esta noche tan especial, os invitamos a la noche de hotel en régimen de alojamiento y desayuno, con detalles de bienvenida en la habitación y Circuito Termal 60 min + Piscina Climatizada el día después para reponer fuerzas.

En el caso que necesitéis habitaciones para vuestros familiares realizaremos el bloqueo de 10 habitaciones con un precio especial para ellos.

INDIVIDUAL 69€ DOBLE 95€ TRIPLE 110€ CUNAS GRATIS
(Precios en régimen de alojamiento y desayuno buffet, IVA incluido)

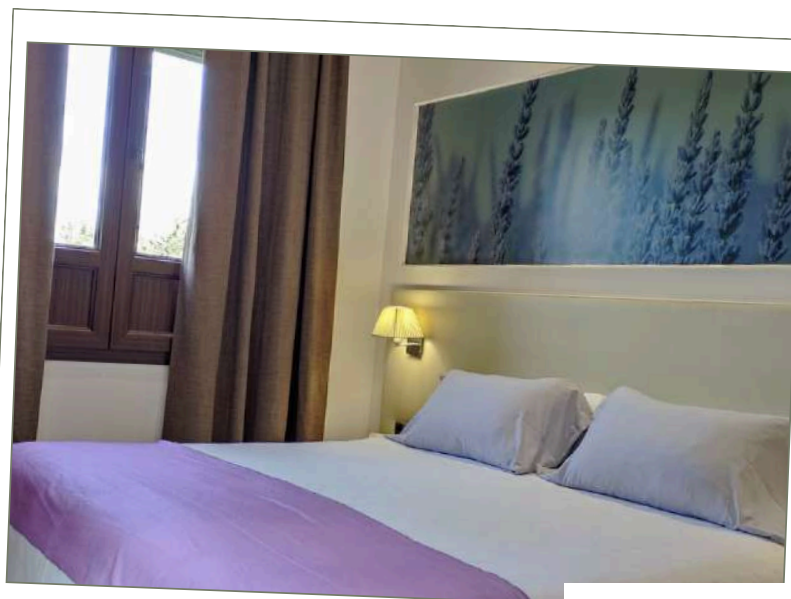
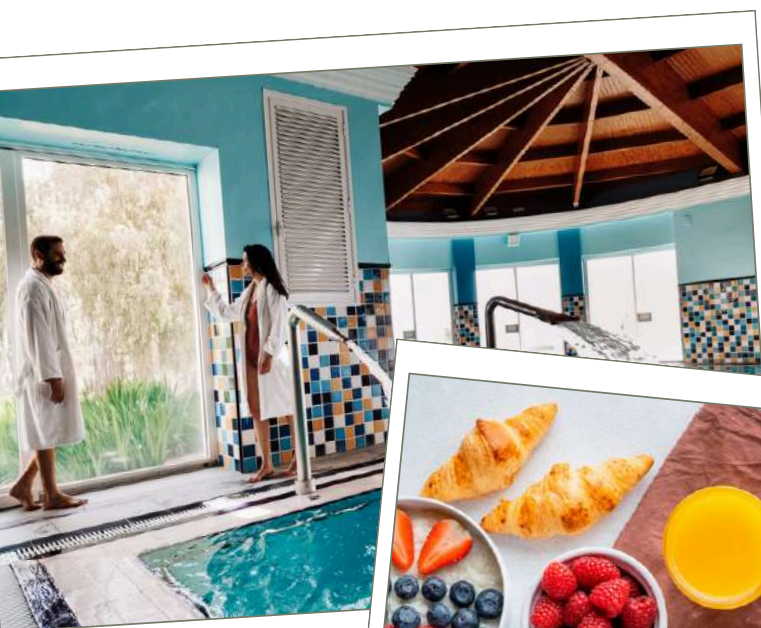
Del mismo modo si vuestros familiares y amigos quieren utilizar los servicios del balneario, les realizaremos un 10% de descuento en todos los tratamientos.

Para los más pequeños, si el mínimo de niños es de 10, ponemos un servicio de animadoras de forma gratuita durante el almuerzo/cena del evento.

El volumen de la música en los espacios exteriores (ceremonia civil, cóctel, almuerzos o cenas) será controlado.

Todas las barras libres se realizarán en el pabellón de eventos destinados para tal uso. El espacio se compone de una parte interior, habilitada para música y baile con escenario incluido, zona para photocall, candy bar o servicios externos contratados, y otra exterior con una zona chill-out y una barra adicional en función del número total de invitados.

Queda totalmente prohibido el uso de todo tipo de efectos pirotécnicos según normativa vigente, estando únicamente permitido el uso de fuego frío. Rogamos que esta información se haga llegar al resto de invitados.



❶ Información y reservas

☎ 924 57 04 10

✉ balneario@balneario.net

Les informamos que todas las fotografías que aparecen en este dossier han sido tomadas en nuestras instalaciones (algunas con medios propios y otras con medios profesionales), aunque algunos espacios han sido decorados por empresas externas contratadas previamente por nuestros clientes.

Algunas de las empresas de fotografía que nos han aportado las fotos de este dossier son: Ohanna Fotografía, El Retrato de Isabel, Juan Luis Gilgado, Aguilar fotografía, Abel Mangas, Miguel Méndez Fotos.

